

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEL COMUNE DI SAN MINIATO PER IL PERIODO 01/03/2018 - 31/10/2019 -

LOTTO N. 1 "Generi Alimentari Vari" - C.I.G. MASTER [732470274D]

Schede Tecniche prodotti Lotto n. 1	"Generi Alimentari Vari"
--	---------------------------------

**DESCRIZIONE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE E NORMATIVE**

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui ai Regg. (CE) 852-853-854-882/2004 e successive modificazioni/integrazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D. Lgs. 190/2006).

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, assicurare le prescrizioni igienico-sanitarie in ordine alle modalità di trasporto (compreso il mantenimento delle temperature di refrigerazione e surgelazione/congelamento) delle derrate alimentari deperibili e non (ex D.P.R. 327/1980), come pure di aver adempiuto, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, alle prescrizioni relative alle modalità di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e della dichiarazione relativa alla eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], ancorché espressi "in tracce".

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica. La predetta attestazione è fatta salva per le derrate provenienti da agricoltura biologica, atteso che l'indicazione di "prodotto biologico" è normativamente comprensiva dell'obbligo del rispetto della soglia di tolleranza OGM allo 0,9%.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice, prima dell'avvio della fornitura, sarà richiesta copia dell'autorizzazione sanitaria (o documento ad essa equipollente) ed ogni altra, idonea

attestazione di conformità alle vigenti norme nel settore specifico di produzione.

Inoltre, per i prodotti biologici - Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008 e Reg. (CE) 967/2008 - sarà richiesta copia della certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli (O.d.C.) di cui agli artt. 2, 25, 27 del Reg. (CE) 834/2007 e del D.M. Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 8799/2013 nonché ogni altra certificazione richiesta sulla base di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Successivamente, l'aggiudicatario della fornitura dovrà trasmettere la documentazione attestante l'assenza di agrofarmaci multiresidui < 0,01 ppm.

In fase di accettazione la Committente Amministrazione Comunale, avvalendosi di personale dipendente e di professionisti esterni, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sui prodotti in fase di approvvigionamento che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- corrispondenza al capitolato di fornitura;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;
- condizioni di trasporto;
- temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili);
- temperature del prodotto a campione (per i prodotti deperibili);
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- assenza di alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- assenza di parti congelate/surgelate;
- marchio attestante il prodotto biologico (O.d.C.) per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o altre certificazioni.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti esclusivamente alla veicolazione delle derrate alimentari ricomprese nel lotto e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

Gli imballaggi - ed in generale i materiali a contatto alimentare - dovranno essere conformi alle prescrizioni vigenti, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e dei limiti di cessione/migrazione, in particolare ai Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, Reg. (CE) 282/2008, Reg. (UE) 10/2011 e Reg. (UE) 1282/2011 oltre che alla Legge 441 del 05/08/1981 ed alla Legge 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

Per ciascuna tipologia di prodotto inserita nel presente lotto, la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio della fornitura, le relative schede tecniche merceologiche. Nel caso, poi, di momentanea indisponibilità nella fornitura - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere. Il personale preposto ai controlli in entrata dei prodotti in fase di approvvigionamento respingerà tutte le forniture che, al momento della

consegna, non dovessero rispettare le predette prescrizioni.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life):

- del 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente (non deperibili);
- del 70% per i prodotti ittici surgelati e congelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti orticoli surgelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti refrigerati da conservare in catena del freddo (+ 4 °C);
- dell'80% per i prodotti freschi/freschissimi con TMC / data di produzione ≤ a 14 giorni;
- dell'80% per gli ovoprodotti freschi bio (dalla data di deposizione).

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Le prescrizioni di cui sopra non si applicano ai prodotti alimentari per i quali non sia prevista dalle norme (D. Lgs. 109-1992 e Reg. UE 1169-2011) l'obbligatorietà dell'indicazione del TMC o della data di scadenza.

Per le disposizioni normative qui non espressamente richiamate si fa riferimento alle vigenti norme generali e specialistiche per le singole categorie merceologiche.

In aggiunta a quanto specificato nel presente documento, la Stazione Appaltante potrà richiedere, oltre alle tipologie merceologiche indicate, anche forniture alimentari aggiuntive. Anche per queste eventuali ed ulteriori esigenze, la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre, con anticipo rispetto alla programmazione degli ordinativi, le relative schede tecniche merceologiche. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Forniture di riso, riso integrale, orzo, farro e miglio di provenienza biologica

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 580/1967; Reg. (CE) 1535/1992; D. Lgs. 109/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; L. 146/1994; L. 294/1993; D. Lgs. 220/1995; Dir. (CE) 200/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004; REG. CE 882/2004; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; D.M. 18354/2009; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/2010; Reg. (UE) 844/2011; Reg. (UE) 252/2012; Reg. (UE) 519/2014; et successive modificazioni e integrazioni.

Riso biologico (*Oryza sativa*)

Il riso dovrà avere:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori estranei e non tipici;
- assenza di corpi estranei;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste (riferimento):

- Parboiled;
- Fino: Ribe, Europa;
- Superfino: Arborio, Roma.

Si richiedono confezioni da kg 3 (tre) a kg 5 (cinque).

Orzo perlato biologico (*Ordeum vulgare*)

L'orzo in grani dovrà avere dimensioni uniformi, integro e privo di scorie; colore giallo paglierino tipico. Il cereale dovrà rispondere ai requisiti normativi vigenti (L. 580/1967, titolo 1, artt. 1, 5).

Dovrà, inoltre, presentare:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco e assenza di punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori estranei e non tipici;
- assenza di corpi estranei;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) a kg 3 (tre).

Farro biologico (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta*)

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Dovrà rispondere ai requisiti normativi vigenti (L. 580/1967, titolo 1).

Dovrà presentare:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori e corpi estranei e non tipici;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) a kg 3 (tre).

LATTICINI E DERIVATI CASEARI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.R.L. 2003 - 15/10/1925; R.D. 994 - 09/05 /1929; R.D.L. 1250 -22/09/1932; D.P.R. 1009 - 18/11/1953; L. 125 - 10/04/1954; D.P.R. 667 - 05/08/1955; Reg. (CE) 1411/1971; Reg. (CE) 566/1976, L. 89 -14/03/1977; D.M. 212 - 14/05/1988; L. 169 - 03/05/1989; D.M. 184 - 09/05/1991; D.M. 185 - 09/05/1991; D. Lgs. 109/1992; L. 142 - 19/02/1992; D.M. 26/03/1992; D.P.R. 54/1997; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Reg. CE 882/2004; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; D.M. 18354/2009; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/2010; et successive modificazioni e integrazioni.

Yogurt biologico (da latte intero) alla frutta

Prodotto da lattii moderatamente acidificati, di aspetto cremoso, ottenuto da latte intero (tenore grasso non inferiore al 3%), pastorizzato/micro-ultrafiltrato e sottoposto a inoculazione termostata a 45 °C di colture microbiche di *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus bifidus* e *Streptococcus thermophilus* (da dichiararsi).

Il prodotto dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi ed essere confezionato con aggiunta di frutta o purea di frutta, privo di conservanti, non tollerati neanche come residuo nella frutta.

Il prodotto biologico dovrà essere conforme alle disposizioni contenute nella L. Reg. Toscana 54 - 12/04/1995 "Norme per le produzioni animali ottenute mediante metodi biologici" in particolare:

- il latte impiegato dovrà derivare da allevamenti biologici;
- i trattamenti igienizzanti ammessi sono la pastorizzazione e la micro-ultrafiltrazione;
- i trattamenti fisico-meccanici ammessi sono la filtrazione, l'omogeneizzazione e la centrifugazione;
- gli ingredienti aggiunti relativi a frutta e purea di frutta devono essere anch'essi di provenienza biologica.

Per il confezionamento sono ammessi vasetti/contenitori in polipropilene, con pesatura a netto di g 125 (centoventicinque).

Yogurt biologico (da latte magro)

Trattasi di latte moderatamente acidificato, di aspetto cremoso, ottenuto da latte magro (scremato = tenore grasso inferiore all' 1.5 %), pastorizzato/micro-ultrafiltrato e sottoposto a inoculazione termostata a 45 °C di colture microbiche di *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus bifidus* e *Streptococcus thermophilus* (da dichiararsi).

Dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi, privo di conservanti.

Il prodotto biologico dovrà essere conforme alle disposizioni contenute nella L. Reg. Toscana 54 - 12/04/1995 "Norme per le produzioni animali ottenute mediante metodi biologici" in particolare:

- il latte impiegato dovrà derivare da allevamenti biologici;
- i trattamenti ammessi sono la pastorizzazione e la micro-ultrafiltrazione, l'omogeneizzazione e la centrifugazione.

Per il confezionamento sono ammessi vasetti/contenitori in polipropilene, con pesatura a netto di g 500 (cinquecento).

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; D.M. 15/06/1971; D.P.R. 327/1980; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; C.M. 21/1992; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 110/1992; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; D.M. 493/1995; Dir.(CE) 2000/13; Reg. (CEE/UE) 466/2001; C.M. Salute 168/2003; D. Lgs. 181/2003; Reg. (CEE/UE) 114/2003; Reg. (CE) 882/2004; D.M. Salute 27/08/2004; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; D.M. 18354/2009; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/2010; et successive modificazioni e integrazioni.

Requisiti generali

I prodotti specificati devono rispettare le norme di cui sopra per i surgelati la normativa vigente in materia. Gli orticoli devono risultare accuratamente mondati e tagliati; non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio superficiale; l'odore e il sapore devono essere rilevabili, propri e tipici del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata nel post-cottura. Il calo di peso, congelamento avvenuto, deve essere inferiore al 20%; sono tollerati modesti difetti di colorazione e tegumenti resistenti.

Fagiolini biologici (finissimi)

I fagiolini surgelati sono il prodotto ottenuto da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati, filamenti, steli e parti accessorie del frutto. Vengono richiesti fagiolini tondi, interi e con elevata uniformità. In particolare i fagiolini devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, con superficie screpolata;
- presenza di corpi estranei (steli, filamenti, parti accessorie del frutto/baccello).

Vengono richiesti fagiolini poco difettosi ovvero con un numero complessivo di unità difettose non superiore all'8% in peso del prodotto fornito ed elevato grado di interezza: almeno l'85% in peso del prodotto dovrà, per questo, essere costituito da unità sostanzialmente intere e non più del 5% in peso del prodotto costituito da unità provviste di filamenti.

Devono tassativamente escludersi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*.

Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

Piselli biologici (finissimi)

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto ad elevata uniformità dei singoli semi.

Sono considerati difetti per questa fornitura la presenza di:

- frammenti;
- semi macchiati, alterati o gialli.

Sono richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

Spinaci e bietole (bietole) biologici

Si richiede un prodotto ad elevato grado di mondatura, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti residui terrosi, insetti od altri infestanti e, in generale, contaminanti particolati di qualsiasi tipo e natura.

E' considerato difetto di fornitura la presenza di:

- macchie e tonalità cromatiche atipiche per la specie botanica;
- porzioni decolorate o alterate e corpi estranei;
- asportazione parziale della porzione basale e delle radici dell'ortaggio.

Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

Preparato biologico per minestrone

Il prodotto dovrà contenere, al minimo e per valori in peso riportati in ordine decrescente di lista, le seguenti materie prime:

- patate;
- pomodori;
- carote;
- broccoli o verze o cavolfiore;
- zucchine o zucca gialla;
- fagiolini;
- piselli;
- fagioli cannellini o borlotti;
- prezzemolo ed altre erbe aromatiche.

Le materie prime orticole dovranno presentarsi in forma cubettata, eccezion fatta per piselli e fagioli. Non sarà ammessa la presenza di particolati orticoli frammentati e privi di regolare cubettatura.

Si richiedono confezioni da kg 2.5 (duepuncinque) a kg 5 (cinque).

ALTRI PRODOTTI BIOLOGICI NON DEPERIBILI

Pomodori pelati biologici

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 96 - 10/03/1969; D.P.R. 428 - 11/04/1975; D. Lgs. 109/1992; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; L. 146/1994; L. 294/1993; D. Lgs. 220/1995; Dir. CE 2000/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; D.M. 18354/2009; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/2010; et successive modificazioni e integrazioni.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti del D.P.R. 428/1975 (artt. 2,3), ed in particolare per quanto attiene:

- al peso del prodotto sgocciolato che non deve essere inferiore al 60% del peso netto;
- al residuo secco al netto del sale aggiunto che non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche in banda stagnata. I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23/08/1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai DD. MM. applicativi e dal Reg. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs. 531/1992, in quanto applicabile. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L. 283 - 30/04/1962 e dal D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni e integrazioni.

Per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento al D.M. 18/02/1984; ulteriori normative si riferiscono al D.P.R. 777 - 23/08/1982.

I contenitori non devono presentare difetti: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, incrinature o altro.

I pomodori pelati devono provenire da coltivazioni biologiche che si attengono scrupolosamente alle disposizioni Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; et successive modificazioni e integrazioni.

I pomodori pelati devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo le disposizioni sopra richiamate. Sull'etichetta devono essere obbligatoriamente indicati: la denominazione e la sede dell'azienda produttrice, il codice di lotto, il codice e l'identificativo dell'Organismo di Controllo (O.d.C.), gli estremi di autorizzazione ministeriale, la denominazione di vendita, gli ingredienti, il contenuto netto ed il termine di conservazione.

I pomodori pelati dovranno provenire dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; devono presentare il colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, odore e sapori caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla L. 96 del 10/03/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. G) del D.P.R. 11/04/1975, n. 428. In particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% (D.P.R. 327/1980, art. 67). Le confezioni saranno di peso compreso tra i kg 1 (uno) e kg 5 (cinque) e da g 400 (quattrocento) a g 800 (ottocento).

Le modalità di etichettatura devono riportare le seguenti dichiarazioni [D.P.R. 327/1980, D. Lgs. 109/1992, Reg. (UE) 1169/2011]:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice, luogo e data di produzione;
- nome della ditta confezionatrice;
- data di scadenza;
- ingredienti impiegati nella preparazione conservata (in ordine decrescente).

Biscotti secchi biologici tipo "novellini"

Il prodotto da forno dovrà contenere i seguenti ingredienti base, tutti rispondenti alle caratteristiche disciplinate dalle disposizioni relative ai prodotti biologici, relativamente ai multiresidui (D.M. Salute 27/08/2004): farina di grano tenero "0", zucchero, sale, latte scremato in polvere, amido di frumento o mais, agenti di lievitazione naturale, sale, amido di frumento. Si richiedono confezioni da g 300 (trecento) a g 500 (cinquecento).

Olio extravergine di oliva di provenienza da agricoltura biologica

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1407 - 13/11/1960; L. 1104 - 24/07/1962; L. 35 - 27/01/1968; D. Lgs. 509 - 01/10/1987; Reg. (CE) 1915/1987; L. 169 - 05/02/1992; D. Lgs. 109/1992; Reg. (CE) 1535/1992; D.M. 338/R - 25/02/1992; D.M. 573 - 04/11/1993; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; D.M. Salute 27/08/2004 Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (CE) 967/2008; D.M. 18354/2009; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/2010; L. 9/2013; L. 122/2016; et successive modificazioni e integrazioni.

L'olio approvvigionato dovrà essere extravergine di oliva, ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive (drupe), giunte a piena maturazione, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo lo 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero (non esterificato) pari a g 0,8 su g 100, senza tolleranza alcuna.

Dal punto di vista chimico, l'olio extravergine di oliva deve rispettare i seguenti parametri chimici di rispondenza alla categoria merceologica:

- negatività alla reazione di Kreiss;
- negatività alla reazione di Villavecchia;
- negatività al saggio di Bellier-Carocci-Buzi;
- contenuto massimo in perossidi (meq. O₂/kg) = 12.

L'olio extravergine di oliva non dovrà avere più di mesi 12 (dodici) dalla produzione e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o morchia.

L'olio extravergine di oliva deve avere l'odore ed il colore caratteristici del prodotto d'origine e deve, perciò, essere esente da qualsiasi odore atipico. Anche il sapore deve essere quello caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

Il sistema di imballaggio e confezionamento, contenitori a perdere, deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed i limiti di migrazione/cessioni previsti dalle normative vigenti per MOCA; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777 ed il Reg. (CE) 1935/2004/CE.

Sui contenitori dovranno risultare, con caratteri indelebili, la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice. Le confezioni richieste sono di capacità pari a lt 1 (uno) e lt 5 (cinque).

PRODOTTI CONVENZIONALI

Olio di semi di mais (monoseme)

Il prodotto dovrà presentare le caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche di seguito indicate.

Deve essere ottenuto esclusivamente da semi di mais.

Aspetto limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore, al colore ed al sapore.

Dal punto di vista chimico l'olio deve rispettare i seguenti parametri chimici di rispondenza alla categoria merceologica:

- colesterolo (% calcolata in steroli): max 0,5 %;
- rancidità (Kreiss): assente;
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%;
- numero di perossidi (meq. O₂/kg): max 10.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/1992 e Reg. (UE) 1169/2011 et successive modificazioni.

Il sistema di imballaggio e confezionamento, contenitori a perdere, deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed i limiti di migrazione/cessioni previsti dalle normative vigenti per MOCA; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/1982 n. 777 ed il Reg. (CE) 1935/2004/CE.

Sui contenitori dovranno risultare, con caratteri indelebili, la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice. Le confezioni richieste sono di capacità pari a lt 1 (uno).

Acque minerali

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.M. Sanità 01/02/1983; C.M. Sanità 17/1991; D.M. Sanità 542/1992; D. Lgs. 105/1992; C.M. Sanità 19/1993; D.M. Sanità 14/10/1996; Dir. CEE 7/1996; Com. CEE 24/07/1997; D. Lgs. 339/1999; C.M. Industria 166/2001; D.M. Sanità 03/12/2001; Com. CEE 41/01/2002; D.M. Salute 11/09/2003; Dir. CEE 40/2003; D. Lgs. 176/2011; D.M. Salute 10/02/2015; et successive modificazioni ed integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

L'acqua minerale dovrà essere non addizionata di CO₂, confezionata in contenitori in PET, conformemente a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 12/11/1992, n. 542. In particolare, la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto previsto dall'art.6 dello stesso decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n. 441 del 05/08/1981 e n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi. Si ricorda che con la sigla PET deve intendersi unicamente il polimero specifico PoliEtilenTereftalato, poliestere saturo termoplastico realizzato per policondensazione a + 200 °C di acido tereftalico e glicole etilenico. Il PET utilizzato dovrà presentare caratteristiche di solido a basso punto di fusione, solubile in solventi organici, dotato di perfetta impermeabilità ai gas.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Confezioni da lt 1 (uno).

CEREALI E DERIVATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 352 - 18/03/1958; D.M. 16/12/1958; L. 586 - 05/06/1962; L. 580 - 04/07/1967, Titolo IV artt. 28 e 29; D.M. 27/09/1967; L. 272 - 17/05/1969; L. 440 - 08/06/1971; C.M. Sanità 32 - 03/08/1985; L. 109 - 27/01/1992; C.M. 131149/r - 02/11/1992; Dir. (CE) 2000/13; D.P.R. 187/2001; D.L. 181/2003; Reg. (UE) 844/2011; Reg. (UE) 252/2012; Reg. (UE) 519/2014; et successive modificazioni/integrazioni.

Gnocchi e gnocchetti (chicche) freschi di patate

Prodotto a base di semola di grano tenero/duro e farina di patate di formato tipico.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- ottime caratteristiche organolettiche;
- etichettatura conforme al D.P.R. 322 - 18/05/1982 ed al Reg. (UE) 1169/2011;
- gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. 31/03/1965 et successive modificazioni e integrazioni.

Gli gnocchi di patate, pasta alimentare fresca, devono presentare una elevata tenuta alla cottura, assente o basso grado di spappolamento e, a cottura ultimata, devono rimanere perfettamente integri e separati anche dopo "sosta a caldo".

Per i valori microbici si fa riferimento alle vigenti normative (C.M. Sanità 32/1985).

Le confezioni sigillate per gnocchi e gnocchetti (chicche) saranno disponibili tra kg 1 (uno) e kg 5 (cinque).

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione meccanica di pane essiccato, privo di ammuffimenti ed alterazioni. Ingredienti: farina di frumento, acqua, sale, lievito.

Confezioni da kg 1 (uno).

Farina di grano tenero, tipo "0" e "00"

Tipo "00", tipo "0", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 14.50%;
- ceneri: 0.55% su sostanza secca;
- contenuto proteico minimo: 9%.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96 sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti di natura microbiologica, fisica e chimica; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina di grano tenero deve presentare le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/1967, titolo II, art. 7. Le caratteristiche chimico fisiche di riferimento sono quelle riportate in tabella.

<i>Tipo e denominazione</i>	<i>Umidità massima</i>	<i>Ceneri massime su 100 parti di sostanza secca</i>	<i>Cellulosa massima su 100 parti di sostanza secca</i>	<i>Proteine minime (azoto x 5.70)</i>
<i>farina "00"</i>	14.50%	0.55%	0%	9%
<i>farina "0"</i>	14.50%	0.65%	0%	11%

Le confezioni dovranno essere sigillate integralmente, senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.P.R. 322 - 18/05/1982 e dal Reg. (UE) 1169/2011.

Confezioni da kg 1 (uno) a kg 3 (tre).

Semolino

Il prodotto deve garantire il contenuto in amido di elevata purezza, ottenuto per esclusivo essiccamento e successiva macinazione della cariosside di grano. Il prodotto dovrà presentarsi come una polvere di colore bianco/giallo, totalmente inodore e particolarmente leggera e ad impalpabilità modesta. Nell'etichetta dovranno essere riportate le indicazioni di corretta conservazione al fine di preservarne le caratteristiche d'origine. Non saranno ammesse aggiunte di ingredienti diversi dal grano, con tolleranza alcuna.

Confezioni sigillate di pezzatura di kg 1 (uno).

Fecola di patate

Amido di elevata purezza, ottenuto per esclusivo essiccamento e successiva macinazione dalla patata comune o da quella dolce. Il prodotto dovrà presentarsi come una polvere di colore bianco, totalmente inodore e particolarmente leggera ed impalpabile. Deve essere indicata in etichetta che la modalità di corretta conservazione. Non saranno ammesse aggiunte di ingredienti diversi da quello di origine.

Confezioni sigillate di pezzatura di kg 1 (uno).

Amido di mais

L'amido di mais (maizena) richiesto dovrà essere ricavato esclusivamente dalla cariosside del mais mediante un processo di macinazione meccanica ad umido. Il prodotto si presenterà in forma di polvere biancastra e finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda. Non saranno ammesse aggiunte di ingredienti diversi dal mais, con tolleranza alcuna.

Confezioni sigillate di pezzatura di kg 1 (uno).

Preparato per polenta (a base di sfarinato di mais)

Il prodotto deve risultare da ibridi commerciali di cariossidi di mais (a varietà gialla) appartenenti alla specie botanica *Zea mays* L. Il prodotto dovrà essere preparato con l'uso di sfarinato (farina o bramata) di mais. Farina e bramata di mais d'origine dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe, funghi o altri agenti infestanti. La componente amidacea dello sfarinato non dovrà essere inferiore al 70%, quella proteica non inferiore al 9%.

Caratteristiche organolettiche richieste:

- colore giallo intenso;
- assenza colori anomali;
- odore aromatico e tipico del mas;
- sapore caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali;
- consistenza plastica;
- aspetto solido e granuloso.

Le confezioni, di pezzatura compresa fra kg 1 (uno) e kg 5 (cinque), dovranno essere sigillate.

Pasta di semola di grano duro (*Triticum spp.*) di provenienza da agricoltura biologica

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 352 - 18/03/1958; D.M. 16/12/1958; L. 586 - 05/06/1962; L. 580 - 04/07/1967, titolo IV artt. 28 e 29; D.M. 27/09/1967; L. 272 - 17/05/1969; L. 440 - 08/06/1971; C.M. Sanità 32 - 03/08/1985; L. 109 - 27/01/1992; C.M. 131149/R - 02/11/1992; L. 128/1998; D.P.R. 502/1998; DIR. CE 2000/13; D.P.R. 187/2001; D. L. 181/2003; [solo per la pasta bianca biologica = Reg. CE 2491/2001; Reg. CE 834/2007; Reg. CE 889/2008]; D.P.R. 41/2013 et successive modificazioni/integrazioni.

La fornitura della pasta sarà limitata al periodo 01/09/2018-31/10/2019; di conseguenza i quantitativi stimati e riportati nel "Modello B.1 – Offerta Economica -Dettaglio economico Lotto 1" si riferiscono a tale periodo.

La pasta alimentare deve essere ottenuta, quale requisito merceologico essenziale, dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola/farine di grano duro da agricoltura biologica o farine integrali di grano duro e acqua.

La pasta dovrà essere di tipo "bianca biologica" o "integrale", perfettamente conservata ed essiccata, di colore giallo intenso (quella ottenuta con farina bianca biologica) o giallo ambrato-bruno (quella ottenuto con farina integrale), confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro sigillato.

La pasta dovrà possedere le seguenti caratteristiche organolettiche di presentazione:

- aspetto semi-ruvido (pasta bianca biologica);
- aspetto ruvido (pasta integrale);
- sapore ed odore gradevoli;
- buona tenuta alla cottura ed apprezzabile aumento del peso;
- sedimento basso;
- nerbo buono;
- collosità assente.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.

Non dovrà avere odore di stantio o di muffe né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti, tracce di tarme, ragnatele o di altri particolari estranei (farà riferimento l'evidenza del risultato analitico a mezzo filth-test, riportato in scheda tecnica).

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea, non dovrà spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa né intorbidire l'acqua.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 min. primi alla cottura; la pasta di formato

grosso deve resistere non meno di 20 min. primi alla cottura.

Dovrà essere garantita la fornitura di vari tipi di pasta, ovvero formati adeguati per utenti dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e primarie. Per ogni tipo di formato di pasta dovranno essere specificate, nella scheda tecnica di prodotto, le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa di cottura (aumento di peso a seguito della cottura);
- tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione in assenza di collosità;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di buoni requisiti organolettici;
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento della forma ed assenza di spaccature o frantumazioni;
- modalità di conservazione;
- shelf life: 24 mesi minimo.

L'etichettatura riportata sulla confezione deve essere aderente alle disposizioni vigenti (D. Lgs. 181/2003 e Reg. CE 1169/2011).

Per la pasta biologica, la certificazione di prodotto biologico dovrà essere fornita da uno dei Consorzi Responsabili dei Controlli (O.d.C.), a norma del Reg. CE 834/2007. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di Controllo, gli estremi dell'Autorizzazione Ministeriale, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto.

La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni di legge ed in particolare:

- umidità: < 12,50%;
- ceneri su sostanze secche (pasta bianca biologica): min. 0,20% max. 0,90%;
- ceneri su sostanze secche (pasta integrale): min. 1,30% max. 1,70%;
- sostanze azotate (in N x 5.70): min.10,50%;
- acidità (in NaOH) su 100 parti di sostanza secca: 4 gradi max.;
- presenza tollerata di farine di grano tenero: < 3%;
- contenuto in fibra (pasta bianca biologica): < 2.0%;
- contenuto in fibra (pasta integrale): tra il 6-10% (> 6%; < 10%);
- contenuto in cellulosa (pasta bianca biologica): tra lo 0.20-0.45 % (> 0.20%; < 0.45%);
- contenuto in cellulosa (pasta integrale): < 1.60%.

Il trasporto delle forniture dovrà essere assicurato con automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004).

Sono richieste confezioni da kg 3 (tre) a kg 5 (cinque).

LATTE, LATTICINI E DERIVATI CASEARI

Principali riferimenti normativi e normativi

D.R.L. 2003 - 15/10/1925; R.D. 994 - 09/05/1929; R.D.L. 1250 -22/09/1932; D.P.R. 1009 - 18/11/1953; L. 125 - 10/04/1954; D.P.R. 667 - 05/08/1955; Reg. (CE) 1411/1971; Reg. (CE) 566/1976, L. 89 -14/03/1977; D.M. 212 - 14/05/1988; L. 169 - 03/05/1989; D.M. 184 - 09/05/1991; D.M. 185 - 09/05/1991; D. Lgs. 109/1992; L. 142 - 19/02/1992; D.M. 26/03/1992; Reg. (CE) 2659/1994 ; Reg. (CE) 2597/1997 ; D.P.R. 54/1997; D. Lgs. 109/2002 ; D.M. 17/06/2002 ; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003 ; Reg. (CE) 1234/2007 ; Reg. (CE) 273/2008; D.I. 09-12-2016; C.M. 24-02-2017; et successive modificazioni/integrazioni.

Latte intero e parzialmente scremato (fresco e UHT)

Il latte dovrà essere del tipo intero (tenore grasso non inferiore al 3.5%) e parzialmente scremato (tenore grasso compreso tra 1.5-1.8%), a seconda delle richieste, fresco (pastorizzato o micro/ultrafiltrato) o a lunga conservazione (UHT); non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri caratteri organolettici tipici e generali.

Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dall' O.M. 11/10/1978, tabella A e successive modificazioni ed integrazioni.

Il latte pastorizzato dovrà essere trasportato con mezzi idonei che mantengano le temperature di esercizio richieste da D.P.R. 372/1980, artt. 47, 48, 50, 51 e 52.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza, così come indicato dal D.P.R. 322/1982 e dal Reg. (UE) 1169/2011.

Il latte deve essere confezionato per il dettaglio in contenitori chiusi mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo la apertura e tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte contro gli agenti esterni nocivi. Il trattamento termico di risanamento (UHT e pastorizzazione) o fisico/meccanico (pastorizzazione/micro-ultrafiltrazione) subito non dovrà comprometterne in modo alcuno il valore nutrizionale.

Confezioni da lt 1 (uno).

Formaggi: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

I formaggi dovranno essere prodotti con adeguate tecnologie di preparazione, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. 2033/1925 e successive modificazioni e integrazioni.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica. Dovranno presentarsi in perfetto stato di maturazione e conservazione, non presentare alterazioni di alcun genere; l'odore deve essere gradevole, tipico della tipologia casearia e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra; il sapore si avvertirà non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi semi-stagionati e stagionati) non eccessivamente indurite.

Dovranno essere preparati con latte fresco e in alcun caso con latte in polvere e non contenere alcun tipo di conservante o additivo, neppure quelli considerati innocui, con indicazione di provenienza.

La composizione chimica dei formaggi forniti dovrà corrispondere ai dati della tabella "Savini " (1946).

Inoltre, il tenore lipidico (grasso) dovrà corrispondere ai seguenti parametri chimici:

- numero degli acidi volatili solubili non minore di 22 (ventidue);
- numero degli acidi volatili insolubili non inferiore a 2 (due);
- indice refrattometrico (Zeiss) compreso fra 43 e 48 (+ 53 °C).

Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica metta in evidenza una composizione lipidica meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse

o di sostanze azotate.

Parmigiano Reggiano

Formaggio a denominazione di origine (D.P.R. 1269 - 30/10/1955; D.P.R. 15/11/1973; D.P.R. 15/07/1983; D.P.R. 09/02/1990); il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca; deve avere una stagionatura di almeno mesi 18 (diciotto).

Il formaggio deve presentare idoneità alla grattatura; deve riportare sulla crosta impresso a fianco il marchio di origine "Parmigiano Reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Confezione richiesta: 1/8 (un ottavo) di forma in sottovuoto (conformità: L. 283 - 30/04/1962; D.P.R. 327 - 26/3/1980; D.P.R. 777 - 23/08/1982; D.P.R. 322 - 18/05/1982).

E' esclusa la fornitura di Parmigiano-Reggiano classificato di "Prima Stagionatura".

Mozzarella fiordilatte (bocconcini-ovolini)

La mozzarella deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino intero (tenore grasso non inferiore al 3%), fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 44% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento, irrancidimento o altra alterazione organolettica indesiderata; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento (DL 98 - 11/04/86); dovrà essere dichiarato sulle confezioni il termine minimo di conservazione (D.P.R. 322 - 18/05/1982).

Definizione e caratteristiche del prodotto:

- formaggio grasso a pasta filata;
- acidità di fermentazione;
- privo di additivi;
- fermenti lattici ammessi.

Confezionamento conforme a quello previsto per i formaggi a pasta filata (DL 27/01/1992).

Pezzature da g 30 (trenta), g 100 (cento) e g 125 (centoventicinque).

Caciotta

Formaggio di latte vaccino, anche definito "formaggio da taglio", molle, di prima scelta, tenero, di forma cilindrica, prodotto a partire da solo latte vaccino intero, fresco e pastorizzato/micro-ultrafiltrato. La consistenza della pasta deve essere molto soffice, bianca, friabile, di sapore tendente al dolce. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 44% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento, irrancidimento o altra alterazione organolettica indesiderata. Dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento (DL 98 - 11/04/86); dovrà essere dichiarato, altresì, il termine minimo di conservazione (D.P.R. 322 - 18/05/1982).

Pezzature intere e compatte in grammature comprese fra kg 1 (uno) e kg 3 (tre).

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi entro gg. 15-20 dalla produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione deve essere annotata obbligatoriamente la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato alla temperatura max di + 7°C.

Pezzature intere e compatte in grammature comprese fra kg 1 (uno) e kg 3 (tre); saranno fornite,

anche, confezioni da g 100 (cento).

Ricotta vaccina

Prodotto latticino-caseario semisolido, non stagionato, a consistenza tenue, ottenuto dalla coagulazione biochimica acido-termica del siero di latte esclusivamente vaccino, sottoposto a doppia cottura. Il prodotto dovrà ottenersi per riscaldamento, a temperatura compresa fra gli 80 °C ed i 90 °C, del siero di latte residuo dalla produzione primaria di formaggio. Il sapore dovrà risultare dolciastro e, nel complesso, delicato; la consistenza plastica. E' ammessa l'aggiunta di sostanze acidificanti (limitatamente a: acido citrico, acido lattico o sieroinnesto) al fine di correggere il pH che, nel prodotto finale, non dovrà risultare inferiore a 5.6. Il prodotto potrà contenere aggiunte di latte vaccino intero o panna di latte vaccino, in percentuale non superiore al 10%. La shelf-life potrà essere favorita dall'adozione di tecniche di confezionamento "a caldo", previo spurgo rapido della scotta o, in alternativa, per trattamento termico in scambiatore di calore ed eventuale omogeneizzazione ad alta pressione (< 100 bar).

Il prodotto verrà fornito non oltre il terzo giorno dalla data di produzione in confezioni sigillate all'origine. Sono richieste confezioni da g 100 (cento) e da kg 1.5-2 (unopuntocinque e due).

Burro

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1526 - 23/12/1956; L. 202 - 13/05/1983; D. Lgs. 109 - 27/01/1992; Reg. (CE) 2991/1994; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Reg (CE) 445/2007; et successive modificazioni et integrazioni.

Con detto termine deve esclusivamente intendersi il prodotto ottenuto dall'affioramento di panne fresche di latte vaccino di giornata, filtrate, centrifugate e pastorizzate, senza fusione alcuna o aggiunta di burro di altra provenienza in assenza di coloranti, aromatizzanti e additivi. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche di quelli considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente

Composizione media:

- acqua: 11,38%;
- grasso: 87,95 %;
- albumine e lattosio: 0,54%;
- ceneri: 0,13%.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato

Sono da considerarsi essenziali le seguenti caratteristiche:

- compattezza;
- fragranza;
- gradevolezza al sapore;
- colore naturale pallido;
- plasticità uniforme ed omogenea in tutte le sue parti.

Il prodotto deve garantire un contenuto di grasso non inferiore all' 82%, presentare ottime caratteristiche microbiche e risultare fresco e non sottoposto a congelamento o surgelazione.

Le confezioni ammesse sono pari a g 500 (cinquecento) e kg 1 (uno).

Nel caso in cui la Ditta fornitrice si avvalga delle disposizioni comunitarie di sovvenzione alla produzione di burro [Reg. (CE) 2191/1981, Reg. (CEE) 3205/1981; D.M. 09/10/1981], la stessa dovrà essere autorizzata dal Ministero per le Politiche Agrarie, Alimentari e Forestali ad effettuare forniture di burro a prezzo sovvenzionato e ridotto.

SALUMI NON INSACCATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.M. 10/10/1938; D.M. 02/03/1983; D.M. 463 - 22/10/1987; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 537 - 30/12/1992; Dir. CE 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. CE 2004/41; Reg. (CE) 852/2004; Reg. (CE) 853/2004; Reg. (CE) 854/2004; et successive modificazioni/integrazioni.

Sono definite carni salate quei derivati da intere regioni anatomiche o da gruppi muscolari specifici, sottoposti a salagione.

Le carni preparate dovranno rispondere agli standards della normativa vigente (R.D. 3298 - 20/12/1928 e successive modificazioni e integrazioni).

Sono vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti a base d'amido e di tutte quelle sostanze che modifichino la normale costituzione ed origine del prodotto. E' ammessa l'aggiunta di solo latte magro in polvere, a scopo condensante, nella quantità massima pari al 4%.

Prosciutto di Parma

Principali riferimenti normativi e regolamentari (specifici)

L. 26 - 13/02/1990; L. 142 - 19/02/1992; D.M. 253 - 15/02/1993; et successive modificazioni/integrazioni.

Per "Prosciutto di Parma" deve intendersi esclusivamente quello munito di contrassegno permanente, ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, nati allevati e macellati nella zona comprendente il territorio della provincia di Parma, posto a sud della via Emilia, a distanza da questa non inferiore a km 5 (cinque) fino ad una altitudine non superiore a m 900 (novecento), delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge n. 26 del 13 febbraio 1990, con residui degli additivi aggiunti nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

La stagionatura dovrà essere differenziata in una prima fase, ad ambienti ventilati ed asciutti ed in una seconda fase, in ambienti leggermente umidificati.

Il prosciutto di Parma, a stagionatura ultimata, dovrà presentare una forma esteriore tondeggiante, senza piedino e priva di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, a rifilatura corta, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di cm 6 (sei).

Il peso dei prosciutti dovrà comprendersi tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette).

Al taglio, il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro ed essenziale delle parti grasse. Il sapore del prosciutto di Parma deve risultare delicato e tendente al dolce, poco salato e con aroma fragrante, caratteristico e tipico.

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche per produrre i prosciutti di Parma dovranno essere conformi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione. Il periodo di stagionatura dalla ultimata salagione non deve essere inferiore ai mesi 10 (dieci) per i prosciutti tra i kg 7 (sette) e i kg 9 (nove) di peso ed ai mesi (dodici) per quelli di peso superiore ai kg 9 (nove). Il peso unitario non potrà superare in alcun caso i kg 10 (dieci). I pesi sono sempre riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

Sul prosciutto di Parma devono comparire una serie di timbri che caratterizzano e certificano la qualità del prodotto. Il contrassegno di tipicità più noto è la corona a 5 (cinque) punte con base ovale in cui è inserita la scritta "PARMA". Al di sotto si riporta il numero di identificazione dell'azienda produttrice facente parte del Consorzio di Tutela.

Il prosciutto dovrà essere fornito intero, disossato e confezionato in sottovuoto. Dovranno, altresì, essere disponibili pezzature pari alla metà di quelle indicate, in confezioni sottovuoto.

Prosciutto cotto (alta qualità) senza polifosfati o altri sali di fusione aggiunti

Il prosciutto cotto deve essere preparato con prosciutti sottratti alla stagionatura o con cosce di piccola dimensione.

Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole né patine anormali; il grasso di copertura dovrà essere compatto, bianco, privo di parti ingiallite o sapore e odore di rancido; il grasso non dovrà essere presente in quantità eccessiva, non superiore al 20% in peso, limite comprensivo anche del grasso interstiziale.

Nel corso della preparazione tecnologica dovranno essere assicurate:

- salatura con salamoie di acqua e cloruro di sodio al 18%;
- cottura in acqua o in corrente di vapore a 80 °C per ore 1 (una) per chilogrammo di peso.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere simile a quello delle carni crude (70/20).

La fetta dovrà essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti.

Il prodotto dovrà garantire l'assenza assoluta di ingredienti contenenti glutine, latte o derivati lattici (sieri, polveri, estratti proteici e lipidici).

Riguardo gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dal D.M. 31/03/1965 e successive modifiche e dal D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni e integrazioni. È ammesso l'uso di glutammato monosodico (esaltatore di sapidità) ma non di produzione chimica, bensì biotecnologica. Il glutammato monopotassico è il sale neutro dell'acido glutammico derivato dalle proteine del grano e del mais e utilizzato allo scopo di accrescere la sapidità. È qui consentita la presenza di questo ingrediente solo se prodotto per via biotecnologica (*Corynebacterium glutamicum* e *Brevibacterium flavum*) a partire da substrati amidacei e mai per sintesi chimica.

Il peso dei prosciutti interi sarà compreso tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette). Dovranno essere fornite anche pezzature pari alla metà di quelle indicate, in confezioni sottovuoto.

Dovrà essere, altresì, assicurata la fornitura di porzioni da Kg 0.5 (zeropuntocinque) a kg 1.5 (unopuntocinque), in confezioni sottovuoto, specificamente destinate ad utenti celiaci. Detto prodotto commerciale dovrà obbligatoriamente essere ricompreso tra quelli indicati dal prontuario nazionale AIC, aggiornamento 2017.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI/CONGELATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; D.M. 15/06/1971; D.M. 01/03/1972; D.P.R. 327/1980; D.P.R. 322/1982; C.M. 21/1992; D. Lgs. 110/1992; Reg. (CE) 1535/1992; C.M. 21/1992; L. 53/1992; D. Lgs. 109/1992; D. Lgs. 110/1992; D.M. 338/r - 25/02/1992; L. 294/1993; D.M. 06/12/1993; L.D.M. 493/1995; D. Lgs. 524/1995; Dir. (CE) 200/13; C.M. Salute 168/2003; Reg. (CEE/UE) 114/2003; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 2004/41; Reg. CE 882/2004; et successive modificazioni et integrazioni.

Requisiti generali

Si definiscono "surgelati" i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino all'utilizzazione finale.

Dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 01/03/1972) ed alle norme CEE (D. L. attuativo 531/1992, modificato dal D. Lgs. 524/1995) per quanto riguarda l'aspetto igienico- sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione; devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 06/12/1993.

I filetti di pesce surgelati/congelati dovranno essere consegnati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente; i filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne; dovranno essere conformi al D. Lgs. 110/1992.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 suddetto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli sulla parte esterna della confezione.

Limiti chimici

Per tutti i prodotti ittici di seguito specificati, dovranno essere garantiti i seguenti limiti chimici:

- acidità pH < 8;
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 g;
- TBA (Acido Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 g;
- TVN (Basi Azotate Volatili) < 25 mg/100 g.

Filetti di platessa (Fam. Soleidi) di merceologia convenzionale

I filetti devono risultare perfettamente puliti e privi di parti viscerali, pinne o resti di pinne, maculazioni ematiche localizzate in grumi (per dissanguamento imperfetto). Dovranno essere forniti perfettamente deliscati e decuticolati (ovvero assenza di porzioni piccole o grandi di cuticola epidermica). Interfogliati cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro. Il peso, netto da incarto, del solo filetto di platessa, dovrà essere non inferiore al 70% del peso totale netto di ciascun filetto.

Il peso unitario a porzione deve essere compreso tra g 120 (centoventi) e g 150 (centoquaranta).

I prodotti, le cui modalità di confezionamento sono normate dal D. Lgs. 109 - 27/01/92, dovranno essere fornite in imballi igienicamente idonei: imballo primario in materiale plastico contenuto in imballo secondario di pre-confezione.

Al decongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono, conservare una

consistenza simile a quella della specie del prodotto fresco di appartenenza.

Le perdite da sgocciolamento e da glassatura devono essere contenute intorno al 5% in peso.

La contaminazione da mercurio e di altri metalli pesanti deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29/03/74 e successive modificazioni e integrazioni.

Per le cariche microbiche massime si fa riferimento a quanto previsto dalle norme vigenti (D.M. 15/06/1971; D. Lgs. 530 - 90/12/1992).

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto (glassatura esclusa), stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione. La glassatura presente non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

Le forniture dei prodotti ittici surgelati saranno costituite da imballi compresi tra i kg 3 (tre) e i kg 5 (cinque).

Filetti di platessa (Fam. Soleidi) di provenienza da pesca sostenibile (MSC)

In aggiunta alla tipologia sopra indicata di prodotti ittici di tipo convenzionale, sarà richiesta una specifica aliquota di prodotto di provenienza da pesca sostenibile. Fatti salvi e confermati i requisiti merceologici generali, tecnici e normativi sopra riportati, per questa particolare fornitura ("filetti di platessa di provenienza da pesca sostenibile") si richiama il rispetto dei criteri di certificazione MSC "Marine Stewardship Council" o principi equivalenti con l'obbligo da parte del fornitore di dare evidenza del possesso delle certificazioni di catena di custodia MSC. Si tratta di uno standard di tracciabilità e di segregazione attestante che il prodotto ittico con marchio blu MSC proviene da pesca sostenibile certificata ovvero da zone di pesca conformi a criteri di sostenibilità e governate attraverso avanzati programmi di gestione ambientale, in rispetto al ciclo biologico delle specie ittiche, alla stagionalità, ai limiti quantitativi massimi del pescato.

Le forniture dei prodotti ittici surgelati saranno costituite da imballi compresi tra i kg 3 (tre) e i kg 5 (cinque).

Bastoncini panati di filetto di merluzzo (Gadus spp., Gadus morrhua, Merluccius spp.)

I prodotti indicati dovranno risultare perfettamente puliti ovvero senza parti di visceri e macchie ematiche localizzate.

I filetti dovranno essere decuticolati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle e deliscati, cioè completamente privati delle spine.

Non devono presentare scottature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spongiosità e consistenza stopposa della polpa.

Il peso, netto da panatura, del filetto deve essere pari o superiore al 65% del peso totale netto di ciascun bastoncino panato.

La panatura deve essere rigorosamente quella indicata e riportata nella etichettatura della confezione e sarà realizzata con i seguenti ingredienti (in percentuale imprecisata e decrescente): farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole o arachide, acqua, cloruro di sodio (sale da cucina). La panatura non potrà superare, in peso il 30% del peso totale di ciascun bastoncino di filetto panato.

Il peso netto di ciascun bastoncino di filetto panato dovrà essere compreso tra g 25 (venticinque) e g 30 (trenta).

Al decongelamento i prodotti ittici non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza assolutamente simile a quella della specie del prodotto fresco di appartenenza.

Le perdite da sgocciolamento e da glassatura devono essere contenute intorno al 2%. La glassatura eventualmente presente non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

La contaminazione da mercurio e di altri metalli pesanti deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29/03/1974 e successive modificazioni e integrazioni.

Per le cariche microbiche massime si fa riferimento a quanto previste dalle norme vigenti (D.M. 15/06/1971; D. Lgs. 530 - 90/12/1992).

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto, stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione.

Le forniture del prodotto saranno costituite da imballi compresi tra kg 4 (quattro) e kg 8 (otto).

Seppie ad anelli (Molluschi Cefalopodi - Fam. Sepidi)

Le seppie dovranno risultare sezionate ad anello ed a fascia di estensione non superiore a cm 2 (due). I singoli anelli dovranno presentare:

- non residui di membrane e cuticole;
- non residui viscerali o del sacco del nero;
- non attacchi parassitari vegetali, animali e virali;
- non colorazioni abnormi e innaturali;
- aspetto translucido;
- consistenza plastica e compatta.

La glassatura presente (< 2%) non sarà ricompresa nel peso (al netto) del prodotto ma costituirà, sempre, un dato ponderale aggiuntivo, a norma di quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

Le forniture del prodotto saranno costituite da imballi compresi tra kg 1 (uno) e kg 5 (cinque).

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, origine geografica, peso netto, stabilimento di confezionamento (bollo CEE), data di confezionamento e di consumazione, numero del lotto, modalità di conservazione.

PRODOTTI PASTIERI SURGELATI

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 32/1968; C.M. 32/1985; D. Lgs. 110/1992; C.M. 21/1992; D.M. 493/1995; D.P.R. 187/2001; et successive modificazioni/integrazioni.

Pasta speciale all'uovo (lasagne)

La pasta speciale in sfoglia dovrà essere preparata con farina di grano tenero "00" e "0", uova (min. 30% del peso totale), sale. Si richiedono confezioni da kg 1 (uno) fino a kg 5 (cinque).

Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.

- umidità massima: 12,50%;
- acidità massima: 5%;
- ceneri: < 1,10% su sostanza secca;
- proteine: > 12.50% su sostanza secca.

SPEZIE, CONDIMENTI, OMOGENEIZZATI, ALIMENTI CONSERVATI E GRASSI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D.L. 22177 - 12/11/9663; D. Lgs. 107 - 25/01/1992; D. Lgs. 109/1992; Dir. (CE) 2000/13; D. Lgs. 181/2003; Dir. (CE) 52/2006; Reg. (CE) 1333/2008; D.M. Salute 27/02/2008; et successive modificazioni et integrazioni.

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da l 1 (uno), rispondente alle seguenti normative: D.P.R. 162 /1965; D.P.R. 773/1968; D.L. 527/1982; D.M. Sanità 26/01/2001.

E' richiesto, prioritariamente, aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato addizionato con il predetto antiossidante, dovrà essere espressamente specificato in offerta; in questo caso il limite massimo consentito del residuo dovrà essere inferiore a mg/litro 100 (cento).

Capperi (sotto sale)

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti o parti di essi e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore della specie botanica (*Capparis spinosa*).

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori/vasetti da gr. 100, non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla L. 30/04/1962, n. 283 e D.M. Sanità 21/03/1973 e del D.M. 2/12/1993.

La fornitura deve avere provenienza di Sicilia, con frutti di piccole dimensioni. Il sale utilizzato per la conservazione deve essere integro e non presentare parti raggrumate per eccessiva umidità.

Le forniture saranno di kg 1 (uno).

Sale iodato (grosso e fino)

Standard analitici richiesti (contenuti medi):

- cloruro di sodio = 96%;
- cloruro di magnesio = 0.11%;
- solfato di magnesio = 0.01%;
- cloruro di potassio = 0.01%;
- impurità > 10% del peso totale.

La presenza dei microelementi deve essere indicata, così come la percentuale di impurità fisiche e contaminanti di natura fisica, chimica e biologica. Il riferimento normativo è rappresentato dal D.M. 562/1995.

La fornitura di sale iodato dovrà essere ricavato dall'acqua di mare o di salgemma, addizionato artificialmente di iodio in forma di ioduro o iodato di potassio. Le quantità aggiunte dovranno essere pari a 30 mg di iodio (con tolleranza + 40%, - 20%) per chilogrammo. Il riferimento normativo è rappresentato dalla L. 55/2005.

In confezioni da kg 1 (uno) per il sale fino e kg 1 (uno) per il sale grosso.

Zucchero semolato, zucchero in granella e zucchero vanigliato

Prodotti conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. n. 51, del 20/02/2004, in attuazione della Direttiva 111/2001/CEE ed alla Direttiva 73/437/CEE, per l'uniformità e ravvicinamento delle discipline nazionali sulle tipologie di zuccheri.

La fornitura deve essere conforme alla L. 139 - 31/03/1980, art. 1. Zucchero bianco raffinato e in

granella in pezzature da kg 1 (uno). Nel caso dello zucchero vanigliato, questo dovrà risultare impalpabile ed ottenuto da zucchero semolato con aggiunta di amido di mais (max. 3%) ed aromatizzato con vanillina (vaniglia).

Vanillina

Di prima qualità in possesso di tutte le caratteristiche e qualità organolettiche proprie del prodotto.

Le confezioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, integre e sigillate in buste da g 0,5 (zerovirgolacinque).

Bicarbonato (in polvere)

Bicarbonato di sodio purissimo, in confezioni di cartone comprese tra g 100 (cento) e g 250 (duecentocinquanta).

Origano

Erbe aromatiche e spezie sono equiparate in tutto ai prodotti ortofrutticoli. Sono, per questo, richiamate le norme vigenti nel settore di riferimento e le norme generali relative alla corretta applicazione di procedure di buona prassi igienica (GMP).

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie della specie botanica (*Origanum vulgare*, *Origanum majorana*), non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

Confezioni richieste g 500 (cinquecento).

Erbe aromatiche e spezie diverse

Sono richiesti: maggiorana, timo, noce moscata, a merceologia convenzionale ed essiccata.

Le spezie devono presentarsi intere, sane, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine. Le erbe essiccate: in barattoli con contenuto medio intorno ai g. 100 (per la noce moscata g 500). La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore. In etichetta devono figurare: natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza; paese di provenienza.

Olive verdi e nere denocciolate in salamoia

Le olive denocciolate devono rispondere alla specie botanica ed al cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo (salamoia) devono essere integre, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Preparazioni sott'aceto e sott'olio extra di oliva

Tipologie: cipolline, cetrioli, insalatina, carciofini e funghetti (giardiniera).

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per alimenti, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati. Etichettatura conforme al D.L 109/92 e Reg. (UE) 1169/2011.

Lievito naturale (di birra)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla L. 580 del 04/07/1967, artt. 37 e 38 e successive modificazioni.

Il lievito di birra (in formato di panetti, granulare o polvere) dovrà essere costituito da colonie di

unicellulari (*Saccharomyces cerevisiae*) su matrici naturali di melasse ottenute dalla lavorazione delle barbabietole da zucchero, a metabolismo attivo con diffusa capacità lievitante in tempi brevi, anche su impasti di farine deboli. In alcun caso saranno ammesse aggiunte con sali organici (tartrati) o inorganici (bicarbonati) caratterizzanti le polveri lievitanti di sintesi chimica.

Le confezioni richieste sono panetti freschi da g 25 (da conservare a temperature di refrigerazione) e bustine da g 16 (granuli e polveri).

Estratti vegetali per brodo, dadi per brodo e condimenti

L'estratto per brodo vegetale dovrà essere composto da: olio vegetale (max. 5%), ortaggi misti disidratati (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%, sale e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950; D.P.R. 567/1953; C.M. 139/1992.

Il prodotto alimentare sarà ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale e dovrà possedere le caratteristiche di composizione previste dalla normativa (R.D. 3292 - 20/12/1928, L. 836 - 06/10/1950). Devono essere ottenuti per essiccamento degli estratti e possono contenere, come sostanze aggiunte, sale, grasso/olio vegetale, sostanze aromatizzanti, ad esclusione dell'esaltatore di sapidità (glutammato monosodico) di produzione chimica e spezie.

Il glutammato monosodico è il sale neutro dell'acido glutammico derivato dalle proteine del grano e del mais e utilizzato allo scopo di accrescere la sapidità. E' qui consentita la presenza di questo ingrediente solo se prodotto per via biotecnologica (*Corynebacterium glutamicum* e *Brevibacterium flavum*) a partire da substrati amidacei e non sintesi chimica.

Il preparato deve essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro.

Il preparato disciolto in acqua bollente deve dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

Il prodotto così ottenuto sarà a cubi, o altra forma geometrica o granulare o in polvere.

Le caratteristiche minime previste (D.P.R. 567 - 30/05/1953) sono:

- residuo secco a 100 °C non inferiore al 95% sulla sostanza secca;
- cloruro sodico totale del cloro presente: non superiore al 40% sulla sostanza secca;
- grasso non superiore al 5% sulla sostanza secca;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico: non superiori all' 1% sulla sostanza secca;
- estratto esente d'acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili q.b. per arrivare a g 100 (cento).
- glutammato monosodico (da produzione biotecnologica): non superiore al 14% del peso totale.

Il prodotto dovrà garantire l'assenza assoluta di ingredienti contenenti glutine, di latte e derivati lattei (sieri, polveri, estratti proteici o lipidici).

Forniture richieste da g 500 (cinquecento) a kg 1 (uno).

Omogeneizzati

Col termine di "omogeneizzato" va inteso il prodotto triturato finemente fino a ottenere una purea. Deve risultare conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in materia ed in particolare quelle sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini. Devono, inoltre, rispettare le normative vigenti in materia relativamente alle "Misure di protezione nei confronti dell'encefalopatia spongiforme bovina per quanto riguarda gli alimenti per la prima infanzia" [D.M. 14/02/1997, Decreto 29 gennaio 1997, Reg. (CE) n. 258/1997]

Destinati agli utenti con particolari esigenze, da fornire solo su richiesta. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:

- carne: di manzo, di pollo, di tacchino, di coniglio, di prosciutto (contenuto carneo non inferiore al

30%);

- frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne (contenuto in frutta non inferiore al 70%);
- formaggio fresco (contenuto in formaggio fresco dolce non inferiore al 40%, privo di polifosfati).

Gli ingredienti aggiunti ammessi: acqua, amido di mais, amido di riso, succo concentrato di limone, zucchero (per i soli omogeneizzati di frutta) e lattosio (per i soli omogeneizzati a base di formaggio).

Confezioni in vasetto di vetro con sigillo a capsula metallica da g 80 (ottanta).

Confettura extra di frutta

Principali riferimenti normativi e regolamentari

D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, D.M. 27 febbraio 1996, n. 209, D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50; et successive modificazioni et integrazioni.

La fornitura si riferisce a confettura extra di pesca, albicocca, mora, arancia, ciliegia, fragola (D.P.R. 401 - 08/06/1982).

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il test organolettico non deve evidenziare o riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimento;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- presenza di noccioli interi o in frammenti;
- presenza di foglie, insetti o altro materiale particolato estraneo.

Gli ingredienti principali devono essere:

- zucchero;
- frutta, non inferiore al 60%;
- pectina gelificante e acidi pectici = 0.5% - 1.2%.

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

Si richiedono confezioni in barattoli di vetro di peso compreso tra i g 300 (trecento) e i kg 1 (uno) per il formato di collettività.

Tonno sott'olio di oliva

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (Reg. 1536/1992/CE, art. 3, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla vigente normativa, l'inscatolamento con la denominazione di "tonno". Deve provenire da specie ittiche appartenenti al gen. *Thunnus*, limitatamente alle varietà "tonno" e "tonnetto" (specie: comune, alalunga, albacora, allitterato, palamita), quali: *obesus* o tonno obeso, *thynnus* o tonno rosso, alalunga, simile a quello rosso ma di dimensioni inferiori, *albacore* o tonno a pinne gialle ma anche del genere *Katsuwonus pelamis*.

Il prodotto deve essere ottenuto dal trattamento di cottura, salamoia, asciugatura, immersione sott'olio di oliva e sterilizzazione. La percentuale minima richiesta delle parti in tonno su liquido di inclusione (olio di oliva) dovrà essere pari al 70%.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%). Verranno respinte all'origine le

scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23/08/1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai DD. MM. applicativi, in quanto applicabili e dal Reg. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs. 531/1992, in quanto applicabile. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Confezioni richieste, in banda metallica, da kg 1 (uno) a kg 2 (due).

OVOPRODOTTI FRESCHI (UOVA DI GALLINA) PROVENIENTI DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 419/1971; C.M. Sanità 46/1982; L. 137/1991; Reg. CEE/UE 1274/1991; D.M. 434/1991; D. Lgs. 65/1993; D. Lgs. 173/1998; D.M. 350/1999; Dir. CEE 2000/13; L. Regione Toscana 18/2002; Reg. CEE/UE 2052/2003; Reg. CEE/UE 2295/2003; D. Lgs. 181/2003; D. Lgs. 267/2003; C.M. Risorse Agricole 19/01/2004; Reg. CEE/UE 185/2004; Reg. CEE/UE 324/2004; Reg. CEE/UE 546/2004; Reg. CEE/UE 599/2004; Reg. CEE/UE 684/2004; Reg. CEE/UE 818/2004; Reg. CEE/UE 1101/2004; Dir. CE 2004/41; Reg. CE 882/2004; D.M. 27/08/2004; Reg. CE 1028/2006; D. Lgs. 190/2006; Dir. CE 557/2007; D.M. 13/11/2007; Reg. CE 834/2007; Reg. CE 1234/2007; Reg. CE 1237/2007; DGRT 335/2007; Reg. CE 589/2008; Reg. CE 889/2008; Reg. CE 1235/2008; D.M. 11/12/2009 (GU 111/2010); Reg. CE 1804/2009; D. Lgs. 9/2010; D.M. Salute 11/11/2011 et successive modificazioni et integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche ed organolettiche

Gli ovoprodotti biologici di gallina dovranno essere freschi, di guscio scuro, con i requisiti previsti dalla Legge 419, 03/05/1971, così come modificata dalla C.M. Politiche Agricole 1/2004, dal Reg. CEE/UE 1274 del 15/05/1991, dal Reg. CEE/UE 2292/2003, con etichettatura di tracciabilità, relativo codice alfanumerico e categoria di freschezza "A" (uova fresche non trattate e non refrigerate, con camera d'aria inferiore ai mm 6 e termine di conservazione calcolato in gg. 21 dalla data di deposizione).

Gli ovoprodotti richiesti devono provenire da aziende zootecniche della tipologia "allevamento biologico". L'azienda deve rispettare gli obblighi di registrazione e le disposizioni concernenti i requisiti minimi del benessere animale previsti dal D. Lgs. 267/2003 e le modalità operative di funzionamento dell'anagrafe avicola informatizzata, a norma del D. Lgs. 9/2010 e della Banca Dati Nazionale (BDN). Il mangime impiegato per l'alimentazione delle galline ovaiole dovrà essere di esclusiva provenienza biologica controllata e costituito principalmente da cereali. L'impiego di additivi per favorire la crescita, aminoacidi di sintesi, mangimi ottenuti in via transgenica (OGM) o da farine animali è precluso.

Le uova biologiche richieste appariranno, al minimo, alla tipologia ponderale "M" o superiore, con peso unitario compreso fra g 53 e g 63 (o superiore). Dovranno, altresì, presentare caratteristiche merceologiche di guscio e cuticola, netti ed integri; albume e tuorlo dovranno mostrarsi del tutto privi di macchie di sangue, sapori ed odori difforni a quelli tipici del prodotto.

Sono caratteristiche merceologiche aggiuntive richieste:

- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi e colorazioni estranei;
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, posto al centro, che non si allontani sensibilmente dal centro per rotazione dell'uovo (verifica dell'integrità delle calaze);
- germe a sviluppo impercettibile;
- odore esente da aromi estranei e non tipici.

Saranno respinte quelle confezioni di uova che, in fase di verifica, mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- segni di invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria; - il tuorlo risulti decentrato;
- se sperate, non evidenzino margini e contorni netti del tuorlo;
- guscio di aspetto non vellutato-poroso caratteristico;
- risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo, aderente al guscio.

Con cadenza mensile, le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario del veterinario aziendale che dichiara che i prodotti sono stati testati come esenti da *Salmonella* spp..

Alcuna tolleranza sarà ammessa per fratture o incrinature, anche se avvenute in corso di consegna.

In fase di accettazione, l'Amministrazione Comunale committente, avvalendosi di personale dipendente e consulenti tecnici all'uopo incarichi, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto, con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni e modalità di trasporto;
- conformità della etichettatura;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- corrispondenza al capitolato della fornitura;
- corrispondenza fra ordine e prodotto fornito;
- marchio attestante la provenienza biologica del prodotto.

L'etichetta di ogni imballo o confezione dovrà indicare:

- denominazione dell'azienda di produzione e di confezionamento;
- codice identificativo del Centro di Imballaggio Uova (CIU);
- categoria delle uova; tipologia di allevamento;
- classe di peso;
- numero/peso delle uova della confezione;
- data di ultima consumazione (entro gg. 21) a decorrere da quello di deposizione.

Su ciascun uovo sarà apposta specifica sigla alfanumerica, con codice identificativo dell'allevamento di provenienza, mediante l'impiego di stampigliatrice ad inchiostro alimentare.

Le forniture richieste saranno ricomprese in confezioni di n. 30 (trenta) e n. 90 (novanta) uova. Potranno all'occorrenza richiedersi anche confezioni di tipo domestico: n. 6 (sei) uova.